



ハムがキラキラしてるけど、大丈夫？

Q16

A16

これは、カツオやマグロのさし身、ハムなどにとときき見られる現象です。光の屈折(くっせつ)や反射のかげんで、キラキラ光って見えることがあります。品質には問題ありませんので、食べられます。



お肉の中が赤い！生なの？

Q17

A17

以下のようなことが考えられます。

①骨付きのお肉の場合、製造の際の加熱によって骨の中の成分がしみ出して、お肉が赤く見えることがあります。

品質には問題ありませんので、食べられます。

②お肉や血液にふくまれるミオグロビン、ヘモグロビンという赤い色素が関係しています。通常、酸素にふれた赤い色素は、加熱すると褐色(かつしょく)になります。しかし、お肉の内部が酸素にふれずに加熱された場合、赤い色素がそのまま残ると考えられています。

加熱済みの加工食品では、充分加熱されていますので、品質には問題ありません。



ヨーグルトのふたを開けたら水がういている！

Q18

A18

このような現象は離水(りすい)と言います。容器を落としたり、横に置いたりしてヨーグルトがくずれると起こります。この水は乳清(ホエイ)と言って牛乳の栄養分がふくまれていますので、捨てずに食べることをおすすめします。



ヨーグルトは凍らせてもいいの？ 効果はかわらないの？

Q19

A19

ヨーグルトは凍らせても中にふくまれる乳酸菌の大部分は生きていますので、ヨーグルトの効果効能などは変わりません。しかし、一度凍らせたものを解凍すると、本来の食感(固さ・なめらかさなど)が失われますので、そのままの状態(シャーベット状)で食べてください。

こんなこと
知っていますか？

